Depectil **MP+**

Pectinases renforcées en β-Glucosidases

POUR LA MACERATION PELLICULAIRE

CARACTERISTIQUES

L'enzyme **MP+** est une préparation enzymatique spécialement mise au point pour optimiser la macération pelliculaire.

- **Amélioration de la conduite du pressurage, du débourbage et donc de la qualité des moûts issus de macération pelliculaire :**

  Grâce à un large spectre d'activités pectolytiques principales et secondaires complémentaires, elle permet une dégradation rapide des pectines naturellement présentes dans les raisins.

  - *Optimisation du pressurage* : diminution des pressions à exercer pour une même extraction de jus, d'où une *augmentation du rendement en jus*
  - *Meilleure clarification* des moûts et *débourbage rapide*

- **Extraction accrue des précurseurs aromatiques pendant la macération pelliculaire et libération précoce des arômes glycosylés :**

  La formulation de cette enzyme est particulièrement adaptée à la macération pelliculaire :

  - D'une part, les pectinases permettent l'extraction accrue des précurseurs aromatiques liés aux pellicules des raisins, optimisant ainsi la phase de macération pelliculaire.
  - D'autre part, le renforcement des activités secondaires en β-glucosidases, permet dès la phase de macération pelliculaire la révélation des arômes liés sous forme de précurseurs aromatiques.

L'utilisation de l'enzyme **MP+** permet l'obtention de vins présentant plus d'intensité et de complexité aromatiques. Cette qualité aromatique est en outre stable dans le temps.
La qualité gustative se trouve de plus exaltée grâce à une plus grande persistance aromatique et plus de rondeur en bouche.

♦ Activités enzymatiques et composition :

- Activités : endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >40 000 nkat/g,
  pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >8 000 nkat/g,
  pectinelyase (EC 4.2.2.10) >900 nkat/g,
  hémicellulases (EC 3.2.1.89) > 10 000 nkat/g),
  β-glucosidases (EC 3.2.1.21)> 22 000 nkat/g
- Composition: maltodextrines, pectinases, sulfate d'ammonium



MARTIN VIALATTE Œnologie – 79 avenue A .A Thevenet – BP 1031 – Magenta – 51319 Epernay Cedex – France
Tél. : 33 (0)3 26 51 13 50 – Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 – www.martinvialatte.com

DOSES D'EMPLOI

- Pour la macération pelliculaire en vinification en blanc : 2 à 4 g pour 100 kg de vendange en fonction du cépage, de la durée et de la température de macération.

MODE D'EMPLOI

- ♦ Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L).
- ♦ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.

CONDITIONNEMENT

- ♦ Microgranulés – boîtes de 100 g

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ♦ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)

- ♦ Sécurité – environnement :
  - classé **Xn-Nocif**,
  - **R42**, peut entraîner une sensibilisation par inhalation.

CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur Tenir à une température inférieure à 25°C.
- Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4°C et +8°C.
- Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.